



la trastienda del cuatro  
restaurante & vinoteca

REFERENCIA

ALÉRGENOS

PVP EN EUROS  
IVA INCLUIDO

ENTRANTES PARA COMPARTIR ( CALIENTES)

Degustación de nuestras tostas



16,5

Croquetas de cecina y queso de cabra



10,5

Pata de pulpo confitada, pak choi, kimchi y leche de tigre emulsionada



19

Navajas Rías Baixas a la parrilla con mantequilla de lima y cilantro



15

Parrillada de la ría con crema de yuzu (temporada)



17,5

Huevo de corral 65° con bechamel de boletus y migas de pan con chorizo



9,5

Escupiñas de Aldán (docena), compota de limón, jengibre y salsa teriyaki



17



REFERENCIA

ALÉRGENOS

PVP EN EUROS  
IVA INCLUIDO

ENTRANTES PARA COMPARTIR ( FRÍOS)

Steak tartar de solomillo de añejo ahumado



17,5

Carpaccio de rape y wakame con guacamole, mostaza y huevas



14,5

Coca de sardina con panceta de cochinillo, "maicitos", ají verde y aguacate



12,5

Selección de quesos, confituras y frutos secos



14,5

Cecina de León, burrata fresca y aceite de trufa



15

Tartar de salmón con guacamole suave y brotes



16

Carpaccio de solomillo y portobellos trufados al ajo negro con queso curado



18



REFERENCIA

ALÉRGENOS

PVP EN EUROS  
IVA INCLUIDO

ENSALADAS

Poke de salmón con aliño de sriracha y yogur



12,5

Ensalada de burrata, portobello y cecina con aliño trufado de frutillos silvestres



14,5

Ensalada de pollo panko con queso brie y aliño de miel y mostaza



11

Ensalada de atún “hamachi”, con encurtidos, brotes y tártara



14,5



REFERENCIA

ALÉRGENOS

PVP EN EUROS  
IVA INCLUIDO

PASTAS & ARROCES

Pizza vegetal con masa artesana



13

Pizza de pulpo a feira con “queixo Arzúa”



15

Risotto vegetal con hortalizas de temporada



14,5

Arroz negro de chocos con lascas de San Simón



16,5

Arroz de manitas con all i oli de lima y pan de Cerdeña



13



REFERENCIA

ALÉRGENOS

PVP EN EUROS  
IVA INCLUIDO

DEL MAR TRAEMOS...

Taco de rape asado, bisqué de crustaceos, cebolletas y licuado de codium



21

Atún con aguachile de manzana, nabo daikón y ensalada de tomates



17,5

Bacalao a baja temperatura, agua de tomate asado a la albahaca y ñoquis artesanos



18,5

Ceviche de pescado del día con frutas tropicales y leche de tigre



13,5



REFERENCIA

ALÉRGENOS

PVP EN EUROS  
IVA INCLUIDO

...Y DE LA TIERRA

Hamburguesa de vaca vieja 200gr, panceta, crema de cheddar y brotes tiernos en pan de semillas



16

Cochinillo asado, crema de castañas, crumble y bloody mary



21,5

Solomillo de añejo, ajo negro, chimichurri de cebollino y cachelo frito



21

Magret de pato en marinada thai, con arroces al wok y huevo de corral



19



## Menú Infantil

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE QUESO Y LACÓN COCIDO CON PATATA Y BROTES DE LECHUGA

9,5  

LOMO DE MERLUZA CON REBOZADO CASERO, ENSALADA Y PATATAS CRUJIENTES

9,5 

SPAGUETTI FRESCO CON TOMATE NATURAL Y QUESO RAYADO

7  

SOLOMILLITO DE AÑOJO CON ENSALADA Y PATATAS CRUJIENTES

11,5

PIZZA TRASTIENDA DE TOMATE, MOZZARELLA, CHAMPIÑONES Y LACÓN COCIDO

12  

*\* Sólo para niños hasta 12 años*



REFERENCIA

ALÉRGENOS

PVP EN EUROS  
IVA INCLUIDO

PARA TERMINAR

Lingote de brownie, tierra de Oreo y helado de caramelo



5,5

Sopa de chocolate blanco, helado de albahaca y cítricos liofilizados



5,5

Milhojas de avellanas, San Simón y maracuyá



6

Ferrero XXL y crumble de frutos secos



6



## **SAULA** PREMIUM

### INFUSIONES Y TÉS

TÉ VERDE MENTA *Una mezcla muy refrescante con las propiedades del té verde Gunpowder*

TÉ VERDE SANDÍA *Sabrosa combinación de té verde con flores y sandía*

TÉ DESEO *Té verde Chum Mee con fruta y especias*

TÉ ROJO PU ERH SILUETA DE VERANO *Una exclusiva mezcla de frutas y aromas, pensada para guardar la linea*

TÉ ROJO NARANJA Y LIMÓN *Una mezcla muy refrescante de té y cáscaras de naranja y limón*

ROOIBOS FRESH FRUIT *Todas las propiedades tonificantes y terapéuticas del Rooibos*

ROOIBOS CHOCOLATE Y NARANJA *Una clásica combinación con el dulce arbusto de Sudáfrica*

TÉ BLANCO FRESH LEMON *Té blanco Pai mu Tan combinado con trozos de limón y naranja*

TÉ FRUTAS DEL BOSQUE *Muy aromático y refrescante*

TÉ SUEÑO TROPICAL *Exótica y deliciosa mezcla de frutas tropicales*

TÉ NEGRO DE CANELA *Mezcla muy aromática. Ideal para tomar con leche*

TÉ NEGRO EARL GREY *Un clásico inglés, que combina té negro de China con bergamota*

INFUSIÓN CANNABIS *Combinación de frutas e hierbas digestivas con un toque de cannabis*

MANZANILLA / POLEO / TÉ VERDE / TÉ ROJO / TÉ NEGRO *Los clásicos*



## CLAVE ALÉRGENOS



CEREALES CON GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



MOSTAZA



SEMILLAS DE SÉSAMO



SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES